

Амароне дела Вальполичелла DOCG Classico "Moròpio"

Vigneto Moròpio 45°33'05"N, 10°55' 13" E

Сорта винограда: Корвина, Корвиноне и Рондинелла, Молинара (небольшой процентный состав)

Виноградники

- топонимика: «Moròpio».
- местонахождение: Valpolicella Classica (Классическая Вальполичелла), муниципалитет Марано-ди-Вальполичелла.
- высота: 350 м над уровнем моря
- площадь: 2,2 га.
- экспозиция: юго-восток.
- тип почвы: глинисто-туфогенный.
- типология выращивания: двойная веронская пергола.
- год посадки лозы: 1970.
- методы культивирования: обработка междурядий только механическим скашиванием; без орошения; никаких химических веществ; борьба с молью с помощью феромонов методом сексуальной путаницы, без использования химических пестицидов.

Сбор винограда

- период: с конца сентября до середины октября.
- способ сбора: исключительно ручной с отбором лучших гроздей, помещаемых в специальные ящики и предназначенных для подвяливания. Выход - 40/50% от общего объема виноградника.

Производство

- подвяливание: 90/120 дней с потерей массы винограда до 30/40%
- винификация: с конца декабря до конца января гребнеотделение и дробление подвяленного винограда гребнеотделителем/дробилкой; холодная мацерация - 7/10 дней; брожение в течение 20 дней в стальных броидильных чанах с контролируемой температурой и системой автоматического перемешивания «шляпы» и исключительно натуральными дрожжами.
- выдержка: в древесине (в основном дуб, вишня, каштан и небольшая часть - тутовник) в течение 24 месяцев; в бутылках в течение 6/12 месяцев.

Производительность

- годовой объем производства: 8000/9000 бутылок.
- бутылка: 750 мл Боргундия.
- закупоривание: натуральная пробка.

Органолептические ноты

- цвет: рубиново-красный с гранатовым отблеском.
- аромат: интенсивный и сложный, с оттенками увядающих цветов, варенья из черешни и вишни, ноты сладких специй, шоколада бозро, полевого мёда и очень лёгкий аромат виноградной коры и зелёных оливок.
- вкус: типичный Марано по пронизывающей кислотности и тонкости, сухой в начале, тёплый и мягкий в конце, с хорошей свежестью и бархатными танинами.

Советы по потреблению

- температура подачи: 18/20 ° C
- пищевые соотношения: дичь и тушёное красное мясо, бразато, в сальми' или на гриле, выдержанные и слегка острые сыры; можно попробовать с тушёной осятиной.

